MENU

Mairie - La Chapelle Thouarault

Semaine du 11/03 au 17/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Carottes râpées	Crème de carottes	Pamplemousse
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de soja Riz	Sauté de volaille sauce normande Haricots beurre	Saucisse grillée Poêlée de légumes	Lieu sauce aux crustacés Semoule aux petits légumes
PRODUIT LAITIER		Fromage		Fromage
DESSERT	Yaourt sucré	Mousse au chocolat	Entremets à la vanille (lait bio & local)	Fruit frais
GOUTER	Galette bretonne & fruit frais	Compote / Pain & chocolat	Quatre-quarts & fruit frais	Pain au lait & fromage blanc

30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crémerie de Brocéliande, Talensac
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande
Crêpes : Le Gwen
Volailles : LDC
Fruits et légumes <150 km
Pommes : Mr Ferre, Montauban
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produits Bio
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKTB5H

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Mairie - La Chapelle Thouarault

Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs	Betteraves à la vinaigrette	La coleslaw	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce aux champignons Poêlée du chef	Jambon grillé Pommes rissolées	Nuggets végétariens Haricots verts sautés	Merlu pané au citron Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage
DESSERT	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Chou à la crème (lait local)	Fruit frais
GOUTER	Yaourt nature sucré / Pain & confiture	Moelleux aux amandes / Compote de fruits	Galette bretonne & fruit frais	Madeleine & fromage blanc

30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crémerie de Brocéliande, Talensac
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande
Crêpes : Le Gwen
Volailles : LDC
Fruits et légumes <150 km
Pommes : Mr Ferre, Montauban
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produits Bio
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKTB5H

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Mairie - La Chapelle Thouarault

Semaine du 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi & ciboulette	Céleri aux pommes	Velouté de butternut	Mini pennes, olives & jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis au fromage sauce napolitaine Salade verte	Pilon de poulet sauce tex mex Brocolis au beurre	Mijoté de porc au miel Haricots blancs à la tomate & thym	Blanquette de la mer aux petits légumes Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Flan pâtissier (au lait bio)	Fruit frais
GOUTER	Compote de pommes / Pain & confiture	Moelleux aux amanes & lait chocolaté	Galette bretonne & fruit frais	Pain au lait & yaourt nature sucré

30% des produits servis dans votre restaurant sont d'origine locale
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crémerie de Brocéliande, Talensac
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne
Porc et charcuterie: la Ferme de la Lande
Crêpes : Le Gwen
Volailles : LDC
Fruits et légumes <150 km
Pommes : Mr Ferre, Montauban
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produits Bio
Deux produits issus de l'agriculture biologique composent votre repas chaque jour

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BKTB5H

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.